

Il clima minaccia anche la castagna della Bregaglia

Sfide ambientali ♦ Il frutto della valle risplende nelle selve curate, ma per salvarlo serve altro, intanto lo si festeggia

Elia Stambanoni, testo e foto

A Castasegna inizia la Bregaglia (Canton Grigioni); valle ricca di odori di montagna, natura e castagne. Un frutto entrato tra i simboli della regione e al quale è pure dedicato un festival che, giunto alla sua 19esima edizione, è in corso dal 30 settembre e finirà il 22 ottobre 2023, coinvolgendo l'intera popolazione e buona parte delle frazioni di Bregaglia, con degustazioni, corsi di cucina, letture, conferenze, atelier, passeggiate, corse e yoga. Ma anche molte visite guidate, ai villaggi, alle stalle e alle produzioni annessi, al mulino di Promontogno o alla fortezza di Maloja, al sentiero Segantini, alla diga dell'Albigna, alla centrale idroelettrica di Löbbia o alla manifattura dei prodotti Soglio a Castasegna. Sempre a Castasegna, si susseguono poi le visite all'imponente selva castanile, che sovrasta il villaggio e s'estende fino a Soglio e Bondo.

Selva che può essere visitata tutto l'anno e che, nell'agglomerato Brentan (nei pressi di Castasegna) vanta anche un percorso didattico di circa due chilometri, percorribile dal 2001 senza troppe difficoltà. Lungo questo cammino, una quindicina di pannelli informativi presentano alcuni degli aspetti legati al castagno, dalle cure necessarie alle minacce presenti, e le varietà che si trovano in Bregaglia: lüina, vescuv, ensat o marun. Ci sono poi informazioni riguardanti la flora e la fauna correlati alla coltivazione, un'attività sempre attuale e ben radicata in questo territorio.

Situata tra i 700 e gli 800 mslm, la selva di Brentan si estende su quasi 30 ettari e, assieme alle altre presenti in tutta la valle, porta a circa 54 ettari la loro superficie totale. Le selve sono gestite dai numerosi castanicoltori, i quali da anni si dedicano a questo frutto, tanto importante nel passato rurale e ancora oggi, come ci racconta Manuela Filli, presidente dell'Associazione castanicoltori Bregaglia, la quale organizza e collabora in diverse manifestazioni volte a far conoscere la storia, la cultura e i metodi di coltivazione: «In Bregaglia, a differenza di altre valli o



regioni, le selve non sono mai state abbandonate e solo quelle ai bordi o le più impervie sono inselvatichite. La tradizione è sempre stata viva e come associazione abbiamo ridato importanza e

slancio al frutto, valorizzandolo ulteriormente. Negli ultimi anni abbiamo avuto un grande aumento di adesioni e oggi superiamo i cento membri, tra i quali si trovano sia persone che ge-

stiscono delle selve, sia consumatori o simpatizzanti».

Una crescita che può solo rallegrare l'associazione, la quale si occupa anche di smerciare le castagne fresche, secche (essiccate nelle 15 cascine ancora attive in Bregaglia, simili alle costruzioni che in Ticino vengono chiamate grà) o trasformate in farina (con la macinatura che avviene al Mulino di Promontogno). Inoltre, l'associazione coordina la sbucciatura, per la quale chi vuole può sfruttare un macchinario professionale, mentre altri la eseguono tuttora in modo tradizionale (con i sacchi). Da ciò si ricavano anche i vari prodotti a base di castagna o conditi con essa, come tagliatelle, pani o torte.

Mediamente sono circa 26 le tonnellate ricavate ogni anno dalle selve castanili della Bregaglia, frutti raccolti ai piedi dei numerosi alberi presenti, che sono però oggi minacciati dai mutevoli fattori ambientali. Il riscaldamento climatico sta infatti mettendo in difficoltà anche questa specie che, come osservato nelle ultime stagioni, fatica sempre di più a sopportare i prolungati periodi di siccità e le conseguenze degli inverni miti.

Inoltre, nelle ultime stagioni, c'è

stata una forte recrudescenza del Mal dell'inchiostro, una malattia che colpisce il castagno (vedi box), come ci conferma con una certa apprensione Manuela Filli: «La malattia c'è già da diversi anni, ma solo ultimamente è divenuta un grande problema, espandendosi in modo preoccupante. Rattrista vedere le piante che seccano in poco tempo, mettendo in pericolo tutti gli sforzi profusi nei tanti progetti. L'ultimo ha portato alla certificazione dei frutti con la neonata Marca Bregaglia».

Se finora l'incidenza di piante colpite dal fungo era tra l'1 e il 2%, nel 2023 la cifra stimata dall'associazione è salita al 5-6%, con molti alberi seccati durante quest'estate. «A Brentan si notano molte piante che non stanno bene: inizialmente hanno delle foglie chiare e una chioma poco densa, poi seccano quasi integralmente e solo con la prossima primavera vedremo se sopravviveranno e se germoglieranno di nuovo». La produzione non dovrebbe per ora essere in pericolo, dato che si dovrebbe ancora riuscire a garantire i quantitativi necessari (è dato che la malattia non incide sulla qualità delle castagne), ma l'annata sarà mediocre e il futuro è pieno di incognite: «Alcuni castanicoltori ci stanno confermando che il 2023 porterà meno frutti rispetto ad altri anni. Con il supporto del Comune e del Cantone, che studiano il contesto, si stanno cercando delle possibili soluzioni per frenare la diffusione del fungo e quindi salvare gli alberi, preservando nel contempo un patrimonio d'indubbio valore per tutta la Bregaglia e non solo», conclude la presidente dell'associazione. Per ora si può «solo» osservare, per capire se ci siano tecniche culturali adatte, varietà resistenti o se, come avvenuto per il Cinipide, la natura regalerà delle alternative per ritrovare un suo equilibrio, senza dover sacrificare delle intere coltivazioni.

Link utile e informazioni

www.bregaglia.ch/it/
la-castagna-il-frutto-della-valle

La minaccia è nel terreno

Il Mal dell'inchiostro del castagno è causato principalmente da due specie di funghi, due oomiceti del genere *Phytophthora*, entrambi sensibili al freddo e che quindi approfittano del riscaldamento globale dovuto ai cambiamenti climatici. Questa potrebbe essere una delle cause per la recrudescenza della malattia, che nelle ultime stagioni è apparsa in modo più importante in Bregaglia. Infatti, l'assenza di inverni freddi e di gelate, accompagnati da periodi caldi e siccitosi facilitano la sopravvivenza del fungo, mentre i terreni umidi facilitano la diffusione delle spore, come per esempio dopo forti precipitazioni di pioggia.

Una volta che il suolo è contaminato dai patogeni, essi non possono più es-

serare eradicati, per cui l'unica strategia consiste nel limitarne la propagazione. Dei canali di drenaggio potrebbero aiutare a contenere la diffusione, ma bisogna anche evitare di trasportare le spore del fungo (per esempio tramite scarpe, strumenti, veicoli o substrato di piantagione) in luoghi non ancora infetti. In Svizzera, il Mal dell'inchiostro del castagno è stato segnalato per la prima volta nel 1943 nel Canton Ticino, vicino al Monte Ceneri.

Fonte informazioni

Auf der Maur, B.; Gross, A.; Queloz, V.; Prospero S., *Scheda informativa neomiceti. Il mal dell'inchiostro del castagno*, Birmensdorf, Istituto federale di ricerca WSL, 5 S., 2022.

Annuncio pubblicitario



SOSTENETE IL SISTEMA IMMUNITARIO ORA

Grazie alla vitamina C, che contribuisce al suo normale funzionamento.

MIGROS

Ricola è in vendita alla tua Migros